STEPHANE OGIER

Syrah d'Ogier 2023

MIS EN BOUTEILLE PAR STÉPHANE OGIER
PROPRIÉTAIRE VIGNERON À AMPUIS (69)-FRANCE
VIN DE FRANCE | Contient des sulfites
PRODUCT OF FRANCE | Contains sulphites
13,5% vol. | 750 ml
LS23

Taux d'alcool	13,5 %
Surface du vignoble	5 Ha
Rendement	45 Hl/Ha
Production	37 800 bouteilles
Cépage	100% Syrah
Age du vignoble	20 ans
Densité de plantation	8 000 pieds/Ha
Terroir	Galets roulés
Localisation	Plateau de Louze (Isère)
Vendanges	Manuelles Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie
Vinification	Egrappages et macération à froid en cuves inox thermorégulées Levures indigènes
Elevage	12 mois en barrique, pas de bois neuf
Capacité de vieillissement	5 ans

Domaine STEPHANE OGIER – 97 Route de la Taquière – 69420 Ampuis
04.74.56.10.75 - contact@domaine-ogier.fr - www.stephaneogier.fr